3

# ALIMENTATION, HÔTELLERIE, RESTAURATION

## PÂTISSERIE

*ÉTUDE PRÉLIMINAIRE*

la FORMATION PROFESSIONNELLE au secondaire

Québec

# ALIMENTATION HÔTELLERIE, RESTAURATION

## PÂTISSERIE

*ÉTUDE PRÉLIMINAIRE*

90-02474/

## Équipe de production

| | |
|---|---|
| Recherche et rédaction | Jean Turgeon, DFP, MÉQ |
| Coordination | Fernand Laplante, DFP, MÉQ |
| Correction-révision | Karen Dorion-Coupal<br>Les Services linguistiques Dorion-Coupal |
| Saisie du texte | Josée Bouchard, DFP, MÉQ<br>Madeleine Anctil, DFP, MÉQ |
| Édition électronique | Johanne Bédard, DFP, MÉQ |

Dépôt légal: Deuxième trimestre 1989
Bibliothèque nationale du Québec
ISBN: 2-550-14786-3

# PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Les études préliminaires ont pour but d'établir la pertinence d'élaborer ou de réviser un programme de formation professionnelle. Elles permettent de définir les besoins de formation, de cerner la clientèle cible et de préciser la situation de travail dont il est question. Elles permettent également de consulter les études déjà réalisées, de répertorier la documentation disponible, d'anticiper les effets de l'implantation du programme et d'arrêter une planification des productions à venir.

Ces études n'ont pas de statut prescriptif ou officiel. Elles font le point sur la problématique relative à un programme d'études à un moment donné. Les orientations qu'elles présentent seront précisées au cours des étapes ultérieures du processus d'élaboration de programmes et elles pourront même être revues, en partie ou en totalité. Le schéma suivant permet de situer l'étude préliminaire parmi l'ensemble des productions reliées aux programmes.

Le ministère de l'Éducation a pris l'initiative de diffuser ces études afin de tenir ses partenaires informés des travaux d'élaboration de programmes en cours et des échéances prévues pour qu'ils puissent se préparer à leur implantation. Cette initiative vise aussi à faire partager des problématiques et à susciter des réactions qui contribueront à l'émergence de solutions de formation plus adéquates.

## PRODUCTIONS RELIÉES AU PROCESSUS D'ÉLABORATION DE PROGRAMMES

| ÉTAPES | DOCUMENTS |
|---|---|
| **A- Études et planification** | – Document d'orientation pour le développement du secteur<br>– Répertoire des profils de formation professionnelle (GIPEX)<br>– Planification quinquennale<br>– **Étude préliminaire** |
| **B- Production de programmes** | – Analyse de situation de travail<br>– Précision sur les orientations et les objets de formation du programme<br>– Programme d'études |
| **C- Production de support au programme** | – Guide d'organisation pédagogique et matérielle<br>– Guide pédagogique<br>– Guide d'évaluation |

# TABLE DES MATIÈRES


1. **PRÉSENTATION** ..... 1

2. **PORTRAIT DE LA MAIN-D'OEUVRE** ..... 2

   2.1 Professions significatives ..... 2
   2.2 Besoins de main-d'oeuvre ..... 2

3. **PORTRAIT DE LA FORMATION** ..... 3

   3.1 Acquis ..... 3
   3.2 Lacunes et difficultés ..... 3
   3.3 Particularités ..... 3

4. **PROPOSITION D'ORIENTATION DU PROGRAMME** ..... 4

5 **HYPOTHÈSE DE CALENDRIER** ..... 4

6. **RECOMMANDATIONS** ..... 5

## 1. PRÉSENTATION

Le document d'orientation pour le développement du secteur **Alimentation, hôtellerie et restauration** trace un juste portrait de ce secteur.

On y constate que chacun des métiers de base a sensiblement évolué au cours de la dernière décennie. Il ne s'agit pas d'une évolution technologique mais d'une évolution de l'essence même de ces métiers.

Le programme de pâtisserie en est un d'importance à l'intérieur du secteur. Cependant, son appartenance à la filière CÉP est problématique car ce statut lui confère une durée maximale de 900 heures.

La présente étude préliminaire a pour but de valider une des hypothèses formulées dans le document d'orientation, selon laquelle il serait souhaitable d'intervenir en faveur de l'élaboration d'un nouveau programme.

## 2. PORTRAIT DE LA MAIN-D'OEUVRE

### 2.1 PROFESSIONS SIGNIFICATIVES

La principale profession visée par le programme est celle de pâtissier. Plusieurs types d'établissements s'offrent aux professionnels de ce métier. C'est cependant dans les pâtisseries artisanales que nous retrouvons le plus grand nombre de pâtissiers et pâtissières.

| Profession significatives | Code CCDP | Cote FG | Cote PPS |
|---|---|---|---|
| Décorateur de pâtisserie | 8213-110 | 4 | 6 |
| Boulanger-pâtissier | 8213-114 | 3 | 6 |
| Pâtissier | | | |
| Boulanger | Cont. qué. | | |
| Glacier | | | |
| Chocolatier | | | |

Cette main-d'oeuvre est embauchée dans différents types d'établissements; on constate toutefois que ce sont les pâtisseries artisanales qui s'avèrent le meilleur débouché.

### 2.2 BESOINS DE MAIN-D'OEUVRE

L'effectif de cette profession se concentre dans les secteurs de la pâtisserie artisanale. On retrouve néanmoins un certain nombre de pâtissiers et pâtissières dans l'hôtellerie, la restauration, dans le secteur institutionnel ainsi que dans les magasins d'alimentation.

Selon l'Association des pâtissiers artisans du Québec, il est difficile de recruter une main-d'oeuvre compétente en ce domaine. On remarque également qu'une forte progression caractérise le marché de l'emploi dans les domaines de la chocolaterie-glacerie et du pain artisanal.

| Professions en demande | Demande annuelle à moyen terme | Demande annuelle à long terme |
|---|---|---|
| 8215 Boulangers et pâtissiers | 125 | 110 |

**Source:** Alimentation, hôtellerie et restauration: Orientations pour le développement du secteur

## 3. PORTRAIT DE LA FORMATION

### 3.1 ACQUIS

- Actuellement, le programme de pâtisserie est offert dans les principales régions du Québec.

- On assiste à l'amorce d'une collaboration entre les intervenants du monde de l'éducation et ceux du monde du travail représentés par l'Association des pâtissiers artisans du Québec en ce qui a trait à la définition des besoins de formation.

### 3.2 LACUNES ET DIFFICULTÉS

- En raison de l'évolution du métier, le programme ne correspond plus aux attentes du monde du travail.

- L'aménagement et l'équipement des ateliers sont souvent inadéquats et incomplets en raison de l'ancienneté de l'équipement et en l'absence d'appareils de technologie moderne (p. ex. de sorbetières).

- La mise à jour des connaissances pratiques des enseignants est à faire pour pouvoir rendre compte de l'évolution de la pâtisserie.

### 3.3 PARTICULARITÉS

- Même s'ils n'ont pas l'envergure des métiers de la cuisine, ceux de la pâtisserie n'en demeurent pas moins en pleine effervescence. Ainsi, les employeurs des pâtisseries artisanales sont de plus en plus à la recherche d'une main-d'oeuvre ayant de fortes connaissances en boulangerie-viennoiserie et maîtrisant des techniques précises: de confiserie-glacerie par exemple.

- La confiserie-glacerie se prêterait facilement à un programme de type ASP. En effet, en raison de sa durée limitée, le programme actuel ne permet que d'effleurer ce domaine tout comme celui de la boulangerie-viennoiserie.

## 4. PROPOSITION D'ORIENTATION DU PROGRAMME

Le nouveau programme de pâtisserie remplacerait l'actuel programme harmonisé de 900 heures élaboré à l'Éducation des adultes.

Conformément aux souhaits maintes fois exprimés par le monde du travail, ce programme assurerait le développement des compétences liées aux tâches du métier tel qu'il s'exerce actuellement.

La complexité des tâches de pâtisserie nous amène toutefois à questionner l'appartenance de ce programme à la filière CÉP. Sa durée de 900 heures ne semble pas permettre, selon nos consultations, la formation complète d'un pâtissier en 1989. Le métier de cuisinier, qui s'apparente de toute évidence à celui de pâtissier, n'est-il pas enseigné au moyen d'un programme de type DÉP...? Quelle que soit l'issue de ce questionnement, il apparaît important de consacrer à la formation de pâtissier une durée suffisante.

L'analyse de situation de travail permettra d'apporter un meilleur éclairage sur la diversité des tâches et leurs exigences. On pourra alors faire des propositions plus précises quant à la durée de la formation.

La création de programmes menant à des ASP s'annonce déjà plus que souhaitable afin de permettre aux futurs pâtissiers et pâtissières de pousser plus loin leur formation professionnelle et avoir ainsi accès à toutes les catégories de pâtisseries

## 5. HYPOTHÈSE DE CALENDRIER

| | |
|---|---|
| Étude préliminaire: | Février 1989 |
| Analyse de situation de travail: | Février 1989 |
| Document d'orientation et objets de formation: | Mars 1989 |
| Élaboration des objectifs: | Juin 1989 |
| Validation finale des objectifs: | Septembre 1989 |
| Guide d'organisation: | Février 1989 |
| Perfectionnement des enseignants: | Février 1990 |
| Tableaux de spécification: | Juin 1990 |
| Implantation: | Septembre1990 |

## 6. RECOMMANDATIONS

Le métier de pâtissier s'est sensiblement modifié au cours de la dernière décennie en raison de l'évolution des produits de pâtisserie qui, à l'instar des produits de cuisine, ont été repensés en fonction des goûts et des demandes de la clientèle.

En plus de l'évolution qu'a connue le métier, les nouvelles exigences des entreprises et les attentes des centres de formation nous incitent à recommander l'élaboration d'un nouveau programme.

L'implantation d'un nouveau programme ne devrait pas impliquer de déboursés importants puisque, d'une façon générale, les commissions scolaires autorisées à présenter le programme de pâtisserie présentent un aménagement et un équipement qui, sans être à la fine pointe, n'en demeurent pas moins fonctionnels.

Il est certain que pour profiter des technologies nouvelles certains appareils viendront éventuellement compléter l'équipement en place; leur coût devrait cependant être acceptable.

Nous recommandons donc, suite à cette courte étude, d'aller de l'avant avec une analyse de situation de travail en vue de l'élaboration d'un nouveau programme.

Jean Turgeon
Responsable du secteur
Alimentation, hôtellerie
et restauration

Gouvernement du Québec
**Ministère**
**de l'Éducation**

**17-0303-05**
8990-313